

GERÖSTETE HONIG-RADIESLI

Auch lecker mit Kohlrabi

ZUTATEN & MATERIAL

1 Bund Radieschen
2 EL Olivenöl
2 EL flüssiger Honig
1 Prise Salz oder Kräutersalz

2 grosse Schüsseln, 1 kleines Schüsseli, 1 Esslöffel
1 Backblech mit Backpapier

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Öl, Honig und Salz in dem kleinen Schüsseli verrühren.
- Die Radiesli waschen und die Blätter abschneiden. Ein paar Blätter für später beiseitelegen.
- Die Radiesli halbieren, ganz grosse vierteln.
- Radieslistücke in die grosse Schüssel geben.
- Radiesliblätter zerschneiden und in die andere grosse Schüssel geben.
- Radiesli mit der Hälfte des Honig-Öls übergiessen und mit einem Löffel gut mischen.
- Radiesli auf dem Blech verteilen.
- Die zweite Hälfte Honig-Öl über die Radiesliblätter giessen, mischen.
- Radiesli 5 Minuten im Ofen rösten. Dann die Radiesliblätter dazu geben und alles zusammen weitere 10 Minuten weiterbacken.

Als Snack geniessen oder als Beilage zu Reis oder Bulgur. Guten Appetit!